



MÂCON-BUSSIÈRES 'LES CLOS'

PRODUIT

Situé au sud de la Bourgogne, le village de Bussières bénéficie d'un terroir argilo-calcaire idéal pour l'expression du Chardonnay. La cuvée *Les Clos*, signée Joseph Drouhin, révèle un Mâcon à la fois frais, généreux et subtilement minéral. Au nez, il développe des arômes gourmands de fruits blancs, de fleurs fraîches et une touche légèrement beurrée. La bouche est ronde, équilibrée et portée par une belle tension qui prolonge la dégustation avec élégance. C'est un vin accessible mais raffiné, parfait à l'apéritif ou avec des poissons, des volailles grillées ou des fromages doux. Il incarne parfaitement le style Drouhin : précision, finesse et respect du terroir mâconnais.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Souple		Tannique
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Fruité		Boisé
Minéral		Fruité



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bourgogne / France
Type de vin	Blanc
Volume	0,75L
Degré d'alcool	12,5%
Potentiel de garde	2 ans
Cépages	Chardonnay